

Verhitten of rauwmelks?

Het verschil in smaak tussen rauwmelkse kaas en kaas uit verhitte melk heeft meerdere oorzaken. De bacteriën en enzymen in rauwe melk hebben invloed op de smaak en rijping van de kaas. Daarnaast heeft rauwmelkse kaas vaak een wat hoger vetgehalte.



Gea van der Puijl

Door het pasteuriseren van de melk gaan de meeste bacteriën dood. Bij thermiseren is de kans dat er nog bacteriën in leven blijven groter, terwijl in rauwe melk de bacteriën aanwezig blijven en hun invloed houden op de smaak van de kaas. De bijdrage aan de smaak kan soms minimaal zijn, soms echter veroorzaken deze bacteriën op den duur gasvorming waardoor grotere ogen ontstaan in de kaas met een afwijkende geur en smaak.

De rijping van kaas is vooral een gevolg van de werking van enzymen. Deze komen overal in de natuur voor. Enzymen zijn opgebouwd uit eiwit, ze leven niet en je kunt ze zien als een soort schaar. Deze schaar is in staat organische stoffen als vet en eiwit te splitsen. Daarbij ontstaan nieuwe stoffen die een andere geur en smaak hebben. Soms heeft deze omzetting ook invloed op de consistentie en smedigheid van de kaas. Zuursel en stremsel bevatten verschillende enzymen en bepalen een belangrijk deel van de rijping van kaas. Ook rauwe melk bevat van nature verschillende enzymen, zoals vetsplitsende (lipases) en eiwitsplitsende enzymen (proteases).

Bij veel vetsplitsing zal in de kaas de minder gewenste ranzige smaak ontstaan. Een klein beetje vetsplitsing kan juist een door veel mensen gewenste wat onderscheidende smaak geven, wat fruitig of bloemig. Vetsplitsing heeft geen invloed op de structuur van de kaas. Eiwitsplitsing door proteases zorgt voor zowel structuraafbraak (denk aan het verschil in structuur tussen jonge en oude kaas) als de smaakontwikkeling van de kaas (denk aan bouillon-achtige smaken).

Enzymen worden door pasteurisatie (30 minuten op 65°C) onwerkzaam gemaakt en dit verklaart de wat vlakkere smaak van kaas gemaakt uit gepasteuriseerde melk. Door thermiseren (20 sec. op 65°C) wordt een gedeelte van de enzymen en bacteriën onwerkzaam gemaakt, waardoor kaas gemaakt uit gethermiseerde melk vaak iets meer smaaknuances heeft dan kaas uit gepasteuriseerde melk. De meeste rauwmelkse kaas wordt op de boerderij gemaakt uit volvette, niet afgeroomd melk. Deze kaas bevat iets meer vet dan kaas gemaakt uit gepasteuriseerde melk gemaakt in een fabriek. Ook dit beetje extra vet maakt de kaas net wat voller. 'Kaas van de Boerderij' (eveneens kaas uit verhitte melk), wordt meestal ook gemaakt uit volvette melk en bevat daarom vaak evenveel vet als de meeste rauwmelkse kaas.

Gourmet Sélection in september in Parijs



Op 22 en 23 september wordt in Paris Expo Porte de Versailles de foodspecialiteitenbeurs Gourmet Sélection gehouden. In 10 jaar tijd is de Gourmet Sélection uitgegroeid tot een 'must-attend' vakbeurs en hét trefpunt voor inkopers van fine food en delicatessen. Deze unieke

specialiteitenbeurs biedt een gamma van fijnproeversproducten met een hoge toegevoegde waarde en beantwoordt aan de behoeften van selectieve en gespecialiseerde retailkanalen, de fine food afdelingen van warenhuizen en de foodservice sector.

Sinds de eerste editie in 2009 bevestigt de Gourmet Sélection haar rol als podium voor hoogwaardige producten voor



de foodprofessionals met een duidelijke ambitie: zich onderscheiden als dé plek waar producenten en retailers samenkomen. Elk jaar verwelkomt de Gourmet Sélection circa 4.000 bezoekers en 350 exposanten die gastronomische lekkernijen, wijnen, gedistilleerd en accessoires presenteren. Gedurende twee dagen komen professionals bijeen om inspiratie op te doen en zich te laten verrassen door een schat aan bijzondere producten en lezingen uit het topsegment.

De Gourmet Sélection profileert zich als referentiekader voor de fine foodsector door het aanbod van kwaliteitsproducten en de aanwezigheid van vakkundige bezoekers en exposanten. De delicatessenbeurs kan een mooie aanvulling zijn op de Vakbeurs Foodspecialiteiten, vooral voor winkeliers en inkopers die naar extra inspiratie en aanvullend en onderscheidend assortiment zoeken.

